Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4695

25.8.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4695)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Spišská borovička”

PGI-SK-01824-AM01 — 26.5.2025

1. **Naam van het product**

“Spišská borovička”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☒ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☒ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Slowakije

5. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Overeenkomstig artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijnen, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012, wordt de gevraagde wijziging niet beschouwd als een wijziging op Unieniveau, omdat de wijziging niet leidt tot een wijziging van (een deel van) de naam of het gebruik van de naam of categorie producten met een geografische aanduiding of een wijziging van de wettelijke naam, het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigt te verbreken en niet leidt tot verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product.

6. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky (Bureau voor Industriële Eigendom van de Slowaakse Republiek)

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

In de rubriek “Beschrijving van de gedistilleerde drank” van het technisch dossier van het product bedroegen de oorspronkelijke volumes voor flessen “Spišská borovička” 0,5 l en 0,7 l.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Oorspronkelijke tekst van de beschrijving van de gedistilleerde drank (punt 5, derde zin, van het enig document):

“De botteling vindt plaats in glazen flessen van 0,5 l en 0,7 l, die worden afgesloten met een aluminium dop.”

Nieuwe tekst:

“De drank wordt gebotteld in glazen flessen met een dop.”

Deze wijziging komt voort uit de vraag van consumenten en vanuit de markt.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

In de rubriek “Beschrijving van de gedistilleerde drank” van het technisch dossier van het product bedroegen de oorspronkelijke volumes voor flessen “Spišská borovička” 0,5 l en 0,7 l. Aangezien consumenten en de markt belangstelling tonen voor flessen met andere volumes, heeft de producentengroepering verzocht de volumes niet langer in het technisch dossier te vermelden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

“Spišská borovička”

2. **Lidstaat of derde land**

Slowakije

3. **Type geografische aanduiding**

Geografische aanduiding (IG)

4. **Categorie/categorieën gedistilleerde drank**

19. Met jeneverbessen gearomatiseerde gedistilleerde drank

4.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, GEDISTILLEERDE DRANKEN EN AZIJN

2208 — ethylalcohol, niet gedenatureerd, met een alcoholvolumegehalte van minder dan 80 % vol; gedistilleerde dranken, likeuren en andere dranken die gedistilleerde alcohol bevatten

5. **Omschrijving van de gedistilleerde drank**

“Spišská borovička” is een gedistilleerde drank met een alcoholgehalte van 40 % vol, waarvan de smaak en het aroma kenmerkend zijn voor jeneverbes (*Juniperus communis* L.) of *Juniperus oxycedrus* L.). Het is een heldere vloeistof, vrij van residu en troebelheid, met circa vijf gedroogde bessen of een takje jeneverbes. De drank wordt gebotteld in glazen flessen met een dop. Door maceratie van de jeneverbessen of het takje jeneverbes krijgt hij een lichtgele kleur. Voor de productie van “Spišská borovička” worden alleen natuurlijke grondstoffen gebruikt — hoogwaardige graan-eau-de-vie, jeneverbesdistillaat, jeneverbesverbeteraar, vloeibare invertsuiker, behandeld drinkwater en jeneverbessen of takjes jeneverbes uit het afgebakende geografische gebied. Het water dat wordt gebruikt voor de bereiding van “Spišská borovička”, is afkomstig uit hoogwaardige bronnen in het gebied aan de voet van de Tatra. Dit water is zuiver en kristalhelder, doordat het een grote afstand onder de grond heeft afgelegd, waarbij het leem- en zandhoudend grind heeft meegevoerd. Dit draagt bij aan de organoleptische kenmerken van het eindproduct.

“Spišská borovička” onderscheidt zich voornamelijk van andere dranken in dezelfde categorie vanwege de gebruikte grondstoffen uit het afgebakende geografische gebied, de knowhow van de distilleerders die zich in de loop der tijd heeft ontwikkeld en de specifieke processen die worden toegepast. Hierbij gaat het onder meer om de traditionele productie van jeneverbesdistillaat en het gebruik van een speciale jeneverbesverbeteraar [smaakversterker], en gedroogde bessen of takjes jeneverbes.

De kenmerkende smaak van deze gedistilleerde drank is voornamelijk toe te schrijven aan het specifieke aandeel jeneverbesdestillaat dat in het eindproduct wordt verwerkt.

Fysische en chemische eigenschappen — Ethanol: 39,7 tot 40,3 % vol.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk — heldere vloeistof zonder residu, troebelheid, mechanische of andere onzuiverheden, waarin gedroogde bessen of takjes jeneverbes drijven.

Kleur — lichtgeel; de jeneverbessen en takjes jeneverbes zijn donker van kleur.

Aroma en smaak — aangenaam mild, typerend voor jeneverbes, zonder vreemde geuren en smaken.

Specifieke kenmerken van de gedistilleerde drank in vergelijking met de desbetreffende categorie

"Spišská borovička" wordt gekenmerkt door de intense, maar toch natuurlijke en zachte smaak en aroma's van jeneverbes. Deze zijn afkomstig van een jeneverbesdistillaat dat volgens een traditioneel recept wordt bereid en door de toevoeging van een speciale jeneverbesverbeteraar. Deze verbeteraar bestaat uit een natuurlijk maceraat van jeneverbessen, verrijkt met jeneverbesolie die tijdens het distillatieproces wordt verkregen. De bestanddelen van het aroma en de smaak van het jeneverbesdestillaat bestaan voornamelijk uit terpenen, die "Spišská borovička" zijn kenmerkende aroma's en bitterheid geven. De gedistilleerde drank krijgt een zeer specifiek karakter door de gedroogde bessen of takjes jeneverbes die tijdens de botteling aan elke fles worden toegevoegd. Deze geven het product niet alleen extra aroma, maar ook een heel lichte kleur.

Een van de bijzondere kenmerken van dit product is de lange geschiedenis van de productie ervan in de regio Spiš. Door het bergachtige reliëf en de specifieke bodem- en klimaatomstandigheden krijgt de jenerves hier uitzonderlijke kwaliteitskenmerken, een hoger gehalte aan terpenen (waaronder pineen en sandineen), en een hoog gehalte aan jenevesbesolie in de verse bessen (berekend op basis van de droge stof) en aan andere aromatische stoffen. Dankzij de deskundigheid van de oude meesterdistilleerders en het feit dat de technologie om deze traditionele drank in Spiš te produceren in de loop der eeuwen voortdurend is verbeterd, beschikt men nu over een traditionele productiemethode. Deze waarborgt de unieke smaak en specifieke kenmerken van "Spišská borovička".

6. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied Spiš is het resultaat van de historische ontwikkeling van *Spišská župa*, een provincie van zestien steden. Het is een bijzondere natuurlijke omgeving, omdat het een voornamelijk bergachtig gebied is dat wordt gekenmerkt door een bar klimaat. Het omvat de huidige districten Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok en Gelnica, die doorkruist worden door de rivieren de Hornád, de Hnilec, de Dunajec en de Poprad. Het gebied wordt in het noorden begrensd door de bergen Spišská Magura, Pieniny en Ľubovnianska Vrchovina, in het zuiden door de Volovské Vrchy, in het westen door de oostelijke en Belianske Tatra en in het oosten door de heuvels van Ľubotínska Pahorkatina, de Spišsko-Šarišské Medzihorie en de Levočské Vrchy. De historische grenzen van Spiš werden al in de eerste eeuw vastgesteld. In de twaalfde en dertiende eeuw werd het gebied uitgebreid met Zamagurie, Podolínec, Hniezdne en Stará Ľubovňa. Hierdoor ontstond een noordelijke grens die tot het begin van de twintigste eeuw vrijwel ongewijzigd bleef. In de tweede helft van de twaalfde eeuw kreeg Spiš een zekere mate van autonomie en werd het een zelfstandige provincie. Historisch gezien was het grondgebied van Spiš onderverdeeld in drie deelgebieden. Het gebied Stará Ľubovňa vormde samen met Zamagurie noordelijk Spiš; het Poprad-dal en het gebied onder de Tatra vormden centraal Spiš. Het land dat wordt bewaterd door de Hornád en zijn zijrivieren staat bekend als zuidelijk Spiš.

7. **Wijze van productie van de gedistilleerde drank**

Het proces voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank begint met de ontvangst en kwaliteitscontrole van de grondstoffen: eau-de-vie, jeneverbesdistillaat, jeneverbesverbeteraar, vloeibare invertsuiker en gedroogde bessen of takjes jeneverbes.

De eau-de-vie die wordt gebruikt in "Spišská borovička" wordt geproduceerd in het afgebakende geografische gebied. Het productieproces onderscheidt zich door de complexe distillatietechniek, die begint met de fermentatie van de most en de daaropvolgende distillatie door middel van een complex distillatiesysteem met vijf basisfasen en verschillende drukniveaus. Hierdoor kan zuinig worden omgegaan met warmte. Het proces begint met het maischen, gevolgd door de zuivering en de rectificatie. Vervolgens komt het destillaat in de laatste kolom terecht voor de afwerking. Het eindproduct is een hoogwaardige gedistilleerde drank. De granen zijn voornamelijk afkomstig van lokale producenten. De kwaliteit van de granen en van het eindproduct wordt gewaarborgd door een gecertificeerd kwaliteitscontrolesysteem dat voldoet aan de norm ISO 22000:2005 en de HACCP-beginselen.

Voorafgaand aan het productieproces wordt het water behandeld in een onthardingsinstallatie, waar het wordt ontkalkt voordat het door omgekeerde osmose wordt gedemineraliseerd.

Het jeneverbesdestillaat wordt geproduceerd door jeneverbesmost te distilleren. Deze most wordt verkregen door jeneverbessen in een molen te vermalen, het meel in gistketels te plaatsen, lauwwarm water toe te voegen en alles vervolgens grondig te mengen. Tot slot worden nutriënten en gist toegevoegd. Na de gisting wordt er geraffineerde neutrale eau-de-vie aan de gist toegevoegd. De gefermenteerde jeneverbesmost en de geraffineerde eau-de-vie worden vervolgens tot ruwspiritus gedistilleerd in een traditionele alambiek met een menger en een jeneverbesolie-extractor. Na de rectificatiefase wordt van deze ruwspiritus het jeneverbesdistillaat gemaakt: een gemengd tussenproduct. Dit wordt opgeslagen in houten of roestvrijstalen vaten.

De jeneverbesverbeteraar wordt gemaakt door jeneverbessen te macereren in alcohol en de jeneverbesolie toe te voegen die tijdens het distillatieproces is verkregen.

Als zoetstof wordt vloeibare invertsuiker met een dichtheid van 70-75° Brix gebruikt. Deze wordt bereid door suiker op te lossen in water in een dubbelwandige roestvrijstalen ketel met een menger, die wordt verwarmd door hogedrukstoom. Zodra de oplossing begint te koken, wordt er citroenzuur toegevoegd. Na het koken wordt de stroop door een grof filter in een opslagtank gefilterd.

Technisch proces

Voorafgaand aan de productie wordt het te gebruiken drinkwater behandeld in een onthardingsinstallatie. Vervolgens wordt een afgemeten hoeveelheid eau-de-vie gemengd met de benodigde hoeveelheid jeneverbesdistillaat, jeneverbesverbeteraar, vloeibare invertsuiker en drinkwater om het vereiste alcoholgehalte te verkrijgen. Na grondige vermenging en controle van het ethanolgehalte, wordt de vloeistof overgeheveld naar een opslagtank. Hier wordt de vloeistof ten minste veertien dagen bewaard en vindt de assemblage plaats. Na sensorische en analytische tests in het laboratorium van de onderneming wordt opdracht gegeven om het product te bottelen in consumentenverpakkingen. Tijdens de eindfase wordt het eindproduct gefilterd en gebotteld, waarbij met de hand jeneverbessen of takjes jeneverbes worden toegevoegd.

Het gehele productieproces (de selectie van leveranciers van grondstoffen, de inkoop van grondstoffen, de controle van productiemiddelen, de vermenging, de stapsgewijze controle, de filtratie, de botteling, de sluiting van de flessen, de etikettering, de eindcontrole, de verpakking voor de groothandel (in kartonnen dozen) en de opslag) vindt plaats in het afgebakende geografische gebied. Zo wordt voorkomen dat de kwaliteit van het eindproduct wordt aangetast door de toevoeging van gedroogde bessen of takjes jeneverbes, die na infusie bijdragen tot de specifieke kenmerken van het eindproduct. De productie en botteling van deze gedistilleerde drank vinden plaats op dezelfde locatie, waardoor vervoer niet nodig is. Hoewel "Spišska borovička" wordt geproduceerd door verschillende ondernemingen in de regio Spiš, is het productieproces tot op heden vrijwel ongewijzigd gebleven.

8. **Specifieke voorschriften betreffende de verpakking**

—

9. **Specifieke voorschriften betreffende de etikettering**

—

10. **Beschrijving van het verband tussen de gedistilleerde drank en de geografische oorsprong, met inbegrip van, in voorkomend geval, de specifieke onderdelen van de productomschrijving of de productiemethode die het verband staven**

De regio Spiš heeft een unieke historische ontwikkeling doorgemaakt. Het is een bijzondere natuurlijke omgeving, omdat het een voornamelijk bergachtig gebied is dat wordt gekenmerkt door een bar klimaat.

De bodem- en klimaatomstandigheden zorgden voor een natuurlijke overvloed aan jeneverbes (*Juniperus communis*), wat een voorwaarde was voor het gebruik ervan in de productie van het traditionele distillaat. Dit werd aanvankelijk gebruikt als middel om de spijsvertering te bevorderen. Met de opkomst van brouwerijen en distilleerderijen groeide het uit tot een populaire drank die toegankelijk was voor de bredere bevolking.

"Spišská borovička" is een traditioneel product dat in de regio Spiš wordt vervaardigd en vanwege zijn uitzonderlijke kwaliteit bekendheid heeft verworven in Slowakije en daarbuiten. De geschiedenis van de productie gaat terug tot de tweede helft van de achttiende eeuw. Op een kaart van majoor Batschek uit 1773 is vlak bij kasteel Stará Ľubovňa een distilleerderij te zien waar sterke drank werd geproduceerd. *Borovička* wordt sinds 1778 geproduceerd in de distilleerderij van Spišská Belá, zoals blijkt uit een artikel van Michal Popovič getiteld "*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*" ("Uit de annalen van de stad Spišská Belá van eind achttiende eeuw tot begin twintigste eeuw – de economie van de stad in de achttiende en negentiende eeuw"), dat in 1972 verscheen in *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II*: "Toen er nog geen grote distilleerderijen waren, vulden de stadsbewoners hun inkomen aan door eaux de vie en sterke drank te distilleren uit goedkope binnenlandse grondstoffen, namelijk aardappelen en graan. In deze plaats [Spišská Belá] is de specialiteit van de regio, Spišská borovička, ontstaan, die wordt geproduceerd met de vruchten van groenblijvende jeneverstruiken".

Vanaf 1875 werd deze distillatietraditie voortgezet door de Kleinberger-distilleerderij, die de beroemde *Spišská borovička* produceerde.

De productie werd voortgezet tijdens de eerste Tsjecho-Slowaakse Republiek. Uit een krantenartikel van Michal Murcko blijkt dat de Henrich Morgenbesser-distilleerderij likeuren, cognacs, rum en *borovička* produceerde. Volgens de mondelinge getuigenis van Eleonóra Simáková uit Hniezdne, die als boekhoudster bij het bedrijf werkte, ging het om *Spišská borovička*, die voor de lokale markt werd geproduceerd.

In 1940 werd de onderneming overgenomen door Róbert Pavlovský en maakte de distilleerderij naam als "Vervaardiger van verfijnde sterke dranken, grote distilleerderij van pruimen-eau-de-vie, *borovička* en vruchtendistillaten". De onderneming werd onder nationaal bestuur geplaatst bij besluit van het Nationaal Comité van het district Stará Taubovňa van 1946 en bij besluit van de Slowaakse Nationale Voedsel- en Voorzieningsraad (SNR) van 1948. Deze distilleerderij beschikte over geavanceerde technologie, zoals blijkt uit een plattegrond van de distilleerderij, een beschrijving van de distillatie- en rectificatievoorzieningen en een beschrijving van de productie van de eau-de-vie en de productieapparatuur van het jeneverbesdestillaat. Na de nationalisering van de onderneming in 1948 werden de voorzieningen overgedragen aan het staatsbedrijf Východoslovenské liehovary a likérky in Levoča, dat later White Lady werd. De oorspronkelijke fabriek was gevestigd aan het stadsplein van Stará Ľubovňa, op nummer 17. Deze is nu eigendom van de heer Marián Gurega, eigenaar van het huidige bedrijf GAS Familia, s. r. o. Tijdens de reconstructie van de gebouwen in 2002 werden authentieke boekhoudkundige documenten ontdekt.

De naam van de gedistilleerde drank "Spišská borovička" werd opgenomen in Bijlage A bij het bilaterale verdrag betreffende de Overeenkomst tussen de Tsjecho-Slowaakse Socialistische Republiek en de Zwitserse Bondsstaat inzake de bescherming van herkomstaanduidingen, oorsprongsbenamingen en andere geografische namen van 19 januari 1976, en in Bijlage B bij de Overeenkomst tussen de Tsjecho-Slowaakse Socialistische Republiek en de Republiek Oostenrijk inzake de bescherming van oorsprongsgegevens, oorsprongsbenamingen en andere aanduidingen van landbouw- en industriële producten van 20 januari 1981.

Slowakije maakte destijds deel uit van Tsjecho-Slowakije, dat op 1 januari 1993 werd gesplitst in twee onafhankelijke staten: Tsjechië en Slowakije.

De productie werd voortgezet, de natuurlijke omstandigheden zijn gelijk gebleven en het afgebakende geografische gebied, de omstandigheden en het beginsel dat ten grondslag ligt aan de productie zijn nog altijd hetzelfde.

"Spišská borovička" is een traditionele gedistilleerde drank die niet alleen geliefd is bij Slowaken, maar ook bij buitenlandse bezoekers, die de drank kopen om als cadeau mee naar huis te nemen.

Link naar het productdossier

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/Zmena_specifikacie_vyrobku_SB.pdf